

CYCLE FERMENTATIONS



2023

JEUDI 2 FÉVRIER

Atelier découverte « Le citron saumuré »

Le citron saumuré : le préparer et le cuisiner, par Antoine Cormery – La Mandoline, traiteur.

VENDREDI 10 FÉVRIER

Dégustation commentée « les condiments asiatiques fermentés »

Les cuisines japonaise, chinoise, coréenne ou encore vietnamienne, regorgent de produits fermentés. L'Asie est en effet la partie du monde cuisinant le plus de condiments fermentés à base de céréales et de produits de la mer. Au cours de cette soirée, vous découvrirez différents misos et autres condiments aux saveurs asiatiques, élaborés à partir de produits locaux.

MERCREDI 1ER MARS

Dégustation commentée « Cuisine et fermentations »

En compagnie d'une cheffe et d'une productrice de légumes lacto-fermentés, découvrez la lacto-fermentation dans la cuisine du quotidien.

SAMEDI 4 MARS

Table ronde « Les aliments fermentés »

Qu'est-ce que la fermentation ? Quels sont les bienfaits pour la santé ? Pourquoi manger des produits lacto-fermentés ? Peut-on en réaliser, sans risque, chez soi ?

SAMEDI 11 MARS

Atelier découverte « Le kéfir de fruits »

Le kéfir de fruits : découverte et préparation de cette boisson pétillante, originaire du Caucase.

SAMEDI 25 MARS

Dégustation commentée : le café, une boisson fermentée ?

Une dégustation commentée autour du café et de sa fermentation, expliquée à travers le processus des traitements, et animée par la brûlerie El Cafecito de Tours.

MERCREDI 29 MARS

Dégustation commentée « En bocal »

La mise en bocal est un art, dont Linda Louis est experte, comme en témoignent les 100 recettes de son ouvrage *En bocal* (éditions La Plage, 2022). Lors de cette démonstration culinaire, l'autrice nous emmènera dans l'univers des conserves lacto-fermentées.

SAMEDI 15 AVRIL

Le kombucha, une boisson probiotique

Atelier pratique pour connaître les principes et méthodes de préparation de cette boisson originaire d'Asie orientale.